



Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
11.10.2026

Kreuzkümmel: Käsebällchen (Käsepops)

Für den Käse:

0,5 l Milch (am besten unpasteurisiert)
2 EL Essig oder Zitronensäure
Olivenöl
Salz
Kreuzkümmel, gemahlen
ev. Thymian
ev. essbare Blüten

Für die Gewürzmischung:

Kreuzkümmel, ganz und gemahlen
Rosenblüten, getrocknet
Thymian
Rosenpfeffer
Salz

Topping nach Belieben

Für den Käse wird 0,5 Liter Milch zum Sieden gebracht. Bevor die Milch am Topfrand hinaufsteigt, ca. 2 EL Essig/Zitronensäure dazugeben, damit die Milch ausflockt. Dann den entstandenen Frischkäse von der Molke trennen: Dazu alles durch ein Sieb gießen, das mit einem Mulltuch ausgelegt ist. Die Masse mit dem Tuch gut auspressen. Danach ein bisschen Olivenöl dazu.

Nun zur Gewürzmischung, folgendes mörsern und nach Belieben zum noch warmen Käse mischen: Etwas Salz, gemahlenen sowie ganzen Kreuzkümmel, gerne auch noch andere getrocknete Gewürze wie zB Thymian oder essbare Blüten.

Dann alles im Tuch für ein paar Stunden (oder eine Nacht) im Kühlschrank etwas aushärten.

Sodann mit dem Käse kleine Bällchen formen.

Diese Käsebällchen lassen sich gut in folgendem Topping wälzen: Kreuzkümmel, getrocknete Rosenblüten, Thymian, Rosenpfeffer, Salz...

Zuletzt alles auf ein Schaschlikspießchen stecken!